

Domaine de Cantalauze "O de Cantalauze" IGP Oc Rosé 2023

10,80 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale
, Terra vitis
Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Fruité: 2
Cépages: Grenache, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un rosé de soif, très très plaisant et facile à boire. Un vin sans prise (et sans mal) de tête !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois
Élevage

Cuve Inox

Vinification

Récolte mécanique. Vinification traditionnelle en cuves inox avec un contrôle minutieux de la température nous permettant de protéger les arômes naturels de fruits typiques de cette variété. Pressage direct et élimination des bourbes à 5 °C. Rosé de saignée après un temps de contact limité avec la peau, tel est le secret pour un fruit concentré.

Histoire de la Cuvée

"O" de Cantalauze, comme en parfumerie : l'écrin et le produit !

Les Pyrénées au sud, la Montagne Noire au nord, voilà l'emplacement privilégié du Domaine de Cantalauze. Idéalement situé dans ce couloir où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur océanique nous bénéficiions de journées chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins !

Accords Mets & Vins

Savourez un verre au soleil, avec des salades légères, des plats de pâtes et de riz, et en particulier avec des fruits de mer, des crustacés crus et légèrement cuits, des poissons grillés ou du fromage de chèvre. Parfait par temps chaud en bord de mer.

Dégustation

Élégamment frais, avec des saveurs de fraises des bois, c'est un rosé généreux, chargé de merveilleuses saveurs entremêlées de poires et de pêches blanches et orné de notes de fleurs printanières et d'épices légères. Il est luxuriant en bouche, avec une longue finale harmonieuse.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans

